

---

## VORSPEISEN

---

### **Avocado-Lachscarpaccio**

mit Zitronen-Creme fraiche  
€ 15,80

### **Gänseleberterrine**

mit Sauce Cumberland und Toastbrot  
€ 15,80

### **vegan - Waldorfsalat**

mit Sellerie, Nüssen und Äpfeln  
€ 12,50

### **Tellersulz vom Weiderind**

mit Wurzelgemüse und Ei  
€ 14,80

---

## SUPPEN

---

### **Kräftige Rindssuppe**

mit Frittaten € 5,90  
mit Leberknödel € 5,90

### **Senfgurkensuppe**

mit Grammelknöderl € 8,80

oder

**Vegan** - mit Kapernbeeren-Paradeisertatar € 7,80

### **Gansleinmachsuppe**

mit Bröselknödel und Gansklein  
€ 7,80

Für unser BIO Verpackungsmaterial  
erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von €1,- zu verrechnen  
- Der Umwelt zuliebe!

**HAUPTSPEISEN**

---

**Wiener Schnitzel** vom Tullnerfelder Schwein  
mit gemischtem Salat  
€ 17,80

**Kleines Wiener Schnitzel** vom Tullnerfelder Schwein  
mit großem gemischtem Salat  
€ 16,80

**Gekochtes Schulterscherzl** vom Weiderind  
mit Rösti, Apfelpfannen und Schnittlauchsauce  
€ 23,80

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Winterchicoree-Risotto und Petersiliencreme  
€ 24,50

**Feines vom Tullnerfelder Lamm**  
Da wir das gesamte Tier verarbeiten, ist das Angebot wechselnd  
bitte nachfragen  
€ variiert

**Saltim bocca vom Hühnerfilet**  
(mit Vulcano-Rohschinken und Salbeiblatt umwickelt)  
mit Spaghetti und Paradeisersauce  
€ 19,80

**Majoranfleisch vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Butternockerl  
€ 17,50

**Cremiges Risotto**  
mit Winterchicoree und Grapefruit  
Vegan möglich  
€ 17,50

**Fondue von unserer Fondue-Karte**  
**Sonntags nur mit Vorbestellung**

---

## NACHSPEISEN

---

**2-erlei Schokomousse im Glas**  
wahlweise mit frischen Früchten  
oder  
mit hausgemachten Rumtopf-Früchten  
€ 8,90

**Maronireis**  
mit Rumzwetschgen und Schlagobers  
€ 9,90

**Vegan - Bratapfel**  
mit Milchreis und Vanillesauce  
gerne mit einer Kugel Nusseis + € 1,20  
€ 8,50

**Topfenknödel**  
mit hausgemachtem Röster  
€ 9,20

**Süßer Mokka**  
(kleine Süßigkeit mit Espresso)  
€ 7,50

**Käseteller**  
4 verschiedene Käsesorten mit hausgemachtem Gelee  
€ 9,80

**Semmel 1,80**

**Kornspitz 2,50**

---

## Zur Nachspeise

---

**Spätlese**  
**WG Kracher / Neusiedl 1/16 3,80**

**Zur Aufteilung von Tischrechnungen  
dürfen wir Sie an die Schank bitten.**



## Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen) € 38.- / pro Person

**Das Klassische!** Mit heißem Öl wird das Fleisch rasch gebraten und bleibt dadurch so saftig. Dazu servieren wir Ihnen sechs verschiedene hausgemachte Saucen, eingelegtes Gemüse und natürlich Weißbrot.

## Fondue Chinoise (ab 2 Personen) € 38.- / pro Person

**Das Bekömmliche!** Sie bekommen einen Topf mit kräftiger Rindssuppe in der Sie die Filetstücke von Rind, Schwein und Huhn garen können. Danach bekommen Sie fein geschnittenes Wurzelwerk für die herrliche Suppe. Auch hier reichen wir Ihnen unsere hausgemachten Saucen, eingelegtes Gemüse und Weißbrot.

## Fondue Vignerons (ab 2 Personen) € 39,80 / pro Person

**Das etwas andere!** In mit Kräutern mariniertem Zweigelt vom Weingut Wailand werden die Fleischstücke gegart.

Dazu die klassischen Saucen, Essiggemüse, Weißbrot und für danach feines Gemüsejulienne als Einlage zum Auslöffeln.

## Fondue savoyarde € 30.- / pro Person

**Das Schweizerische!** Eine Mischung aus 3 Sorten Schweizer Käse, verfeinert mit einem Schuss Bonkas Kirsche.

Dazu reichen wir frisches Weißbrot, Erdäpfeln, Würstl und Essiggemüse.

## Fondue au chocolat 11,80 / pro Person

**Das Verführerische!** Frische Früchte mit dunkler Schokolade zum Eintauchen.